

Kunnon ateria

JUHA PARTANEN

Perinteisen väitöskirjan kulinaarinen vastine on päivällinen, jossa ruokalajit seuraavat toisiaan vakiintuneessa järjestyksessä. Artikkeliväitöskirja on puolestaan buffet, noutopöytä. Mutta on toki mahdollista, että sen ainek-
sista voi rakentaa kokonaisen kunnon aterian. Aperitiivina kysymyksenasettelu, alkupaloiksi esiymmärrystä, keitoksi teoriaa vaikkapa strukturalististen käsitteklippien kera, pääruokana empiirisiä tutkimustuloksia, jälkiruuksi kuohkeaa pohdintaa.

Johanna Mäkelän työn lähtökohtana on pyrkimys hahmot-
taa muutoksia, joita viime vuosikymmenien aikana tapahtuneet elinkeinorakenteen muutos, kaupungistuminen, ruuanvalmistuksen teollistuminen ja kaupallistuminen ja lukuisat muut elämäämme hämmentäneet asiat ovat saaneet aikaan ateriointitavoissamme. Kyse on ennen muuta siitä, missä määrin erillisten lämpimien aterioiden varaan rakentunut perinteinen syöminen on hajonnut välipalojen napostelun, ”laiduntamisen”, tapaiseksi syömisestä (epä)järjestelmäksi.

Asian selvittely on edellyttänyt ateriointitapojen kuvausjärjestelmää. Teoreettisia aineksia tähän ovat tarjonneet ensinnäkin Claude Lévi-Straussin jo klassiset jäsentelyt ruuan asemasta luonnon ja kulttuurin välikkeenä. Mary Douglas ja Michael Nicod ovat kehittäneet lingvisti-
seen analogiaan perustuvaa aterian kielioppia, Anne Murcott on ottanut selvää brittiemäntien näkemyksistä kunnon aterista.

Näiden ajatusten ja omien

pääkaupunkiseudun perheen-
emäntien teemahaastattelujensa perusteella Mäkelä on yhdessä pohjoismaisten kollegojensa kanssa laatinut mallin syömisestä järjestelmästä, jossa otetaan huomioon syömisestä rytmi, aterian rakenne sekä syömisestä sosiaalinen organisaatio ja konteksti. Tämä malli operationalisoitiin kyselylomakkeeksi ja sen avulla tehtiin vuonna 1997 puhelinhaastatteluja survey-tutkimukset neljässä Pohjoismaassa, tarkoituksena kuvata yksityiskohtaisesti ateriointitapojen väestöryhmittäistä vaihtelua ja kiinnittää analyysissä huomiota etenkin lämpimien kunnon aterioiden yleisyyteen. Niihin katsottiin sisältyvän lihasta, kalasta tai vihanneksista muodostuvan ytimen lisäksi perunaa, riisiä tai pastaa sekä vihanneksia tai salaattia.

Tulokset osoittavat, että maiden väliset erot eivät ole kovin selkeitä tai johdonmukaisia, vaikkakin monissa syömiseen liittyvissä asioissa Tanska ja Norja voileipälounaineen poikkeavat Ruotsista ja Suomesta. Kaikissa maissa nuoret ja vähemmän koulutetut syövät muita harvemmin kunnon aterioita. Naiset syövät kunnon aterioita useammin kuin miehet ja väestöryhmien erot ovat pienet, kun taas miehillä ikä, koulutus, ammatillinen asema ja perhetilanne vaikuttavat enemmän ateriointitapoihin. Vastauksena pääkysymykseen tutkimus kertoo, että kaikissa Pohjoismaissa valtaosa ihmisistä syö edelleen joka päivä ainakin yhden lämpimän aterian.

Johanna Mäkelä
Syömisestä rakenne ja kulttuurinen vaihtelu
Helsinki: Kuluttajatutkimuskeskus, 2002
158 s.

Yhteenvetoartikkelin päätteeksi tekijä luonnostelea näkyvissä olevia syömisestä uusia ulottuvuuksia. Nykytilannetta eritellessään ranskalainen ruokasosiologi Claude Fischler on puhunut gastroanomian vastakohtana aiemmille vakiintuneille gastronomisille käytännöille. Perinteiset aterioinnin muodot ovat pirstoutumassa, eivätkä mitkään selkeät normit ole ohjaamassa ihmisten ruokaratkaisuja. Kokonaisuus on vaikeasti hahmotettavissa, sillä se on jatkuvassa muutoksen tilassa lukuisten taloudellisten ja kulttuuristen muutosvoimien vuoksi. Näkyvissä on monia trendejä, osin täysin vastakkaisia. Kiireisessä itsepalveluyhteiskunnassa ruuanvalmistuksen helppoutta ja vaivattomuutta arvostetaan entistä enemmän, mutta toisaalta yhdessä valmistetut ja nautitut ateriat tarjoavat edelleen tärkeän tilan sosiaaliselle vuorovaikutukselle. Elintarviketeollisuus tuottaa markkinoille jatkuvasti tuotteita, jotka perustuvat uusiin valmistus- ja säilöntäteknisiin ratkaisuihin, mutta salmonella ja hullun lehmän tautiin liittyvät pelot ovat saaneet monet kuluttajat hakeutumaan luonnon ja lähiruuan pariin. Terveys on aikamme uskonto, ja ruuan terveellisyys on noussut arvoonsa, eikä vähiten virallisten ravinto-

suositusten ansiosta. Toisaalta matkailu on laajentanut nautinnollisten ruokakokemusten skaalaa. Ruuasta on tullut myös moraalinen dilemma, sillä veganismi ja kehitysmaiden tuottajien asemaa edistämään pyrkivä reilu kauppa haluavat tehdä kyseenalaiseksi itsekeskeisen, toisista piittaamattoman nautintojen tavoittelun muiden ihmisten ja muiden eläinten kustannuksella.

Kaikkiaan Johanna Mäkelän tarjoilema kokonaisuus on suorastaan hämmentävän moniaineksinen ja monin tavoin kiinnostava. Tieteellisenä saavutuksena se muistuttaa kuitenkin enemmän marittakeittiön valmistamaa kotoista kunnon ateriaa kuin gourmetpäivällistä. Michelin-tähtiä en olisi valmis jakamaan. Yleisinä kriittisinä huomautuksina voi todeta, että

teoreettiset ainekset ovat jääneet puolikypsiksi ja ajatus hyppelhti toisinaan pikemmin lauseiden lomissa kuin niitä pitkin edeten. Asiat tulevat esiin hie-man sokin.

On myös todettava, että otsikko vastaa huonosti työn sisältöä, sillä kulttuurista vaihtelua aineistossa on perin vähän. Tutkimus nojaa vahvasti brittiläiseen ruokasosiologiaan. Britannian perinteinen ruokakulttuuri ei tarjoa erityisen rikasta maaperää ruokaan kohdistuville pohdinnoille. Ratkaisua voi tietenkin puolustaa sen perusteella, että tilanne on varsin samanlainen Suomessa ja muissa Pohjoismaissa. Bourdieuläiset distinktiot eivät toimisi erittelyn välineinä. Ruuan asema ihmisten elämässä ja vallitsevassa kulttuurissa ei ole täällä sillä tavoin kes-

keinen kuin etenkin Ranskassa tai Italiassa, mikä näkyy vaikkapa televisio-ohjelmista. Kun ajattelee ympäröivän ruokakulttuurin tasoa ja laajuutta, tekee mieli ohimennen heittäytyä epäisänmaalliseksi ja todeta, että EU:n elintarvikeinstituutti istuisi paremmin Parmaan kuin Viikkiin.

Otsikko lupaa siis enemmän kuin sisältö antaa. Jos tosiaan halutaan selvittää aterioinnin kulttuurista vaihtelua, olisi mentävä Intiaan ja Kiinaan, Kaliforniaan, Afrikkaan jne. Vasta sitten olisi mahdollista kunnolla paneutua ruuan antropologian peruskysymyksiin: Mitä ja miten ihmiset syövät? Miksi ihmiset syövät sitä, mitä syövät? Miten ja miksi syömisen tavat muuttuvat?

Viron etnisistä suhteista

PIRKKO-LIISA RAUHALA

Marju Lauristin ja Mati Heidmets ovat koonneet antologian, jossa 19 kirjoittajaa (heistä 12 Tarton yliopistosta ja 15 naisia) tarkastelee 19 kirjoituksessa monikulttuurisuuden ja vähemmistökysymyksen konkreettista tilaa Virossa. Antologiat ovat harvoin onnistuneita kokonaisuuksia, kun niitä kirjoitetaan tulosvastuun paineissa julkaisuluetteloiden kartuttamiseksi. Tämä antologia on poikkeus. Siinä on selkeä yhteinen kysymys, jota kaikissa artikkeleissa tematisoidaan. Kirja on mukaansatempaava, lukijan ennakkokäsityksiä ravisteleva, toistuvasti uusia näkökul-

mia esiin kääntävä kokonaisuus. Vetovoimaa selittää se, että suurin osa artikkeleista on empiirisiä tutkimusraportteja.

Teos jakautuu kuuteen kokonaisuuteen, joista ensimmäisessä esitellään teoreettisia lähtökoh- tia vähemmistökysymyksen tarkasteluun. Toisessa osassa painopiste on enemmistön ja vähemmistön sosiaalisessa asemassa ja työmarkkina-asemassa sekä ryhmien omissa näkemyksissä asemastaan. Kolmannessa osassa syvennyttään identiteetin ja kielen suhteeseen. Neljäs osa on omistettu koulutusjärjestelmälle ja viides tiedotusvälineille, joita

Marju Lauristin & Mati Heidmets (toim.)
The Challenge of the Russian Minority Emerging Multicultural Democracy in Estonia
Tartu: Tartu University Press, 2002
396 s.

tarkastellaan sosiaalista identiteettiä muovaavina instituutioina. Kuudennen osan muodostaa Mati Heidmetsin ja Marju Lauristinin kirjoittama yhteenveto, joka itsenäisenä lukunaan puo-